

GEGRILLTE IBERICO-KOTELETTS GANZ SCHÖN AUSGESCHLAFEN!



FÜR 4 PERSONEN

4 Iberico-Koteletts
2 TL Salbei, 2 TL Rosmarin
2 TL Senf
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, Salz, Pfeffer

SO EINFACH GEHT'S!

Für die Marinade Salbei, Rosmarin, die gepresste Knoblauchzehe, Senf und Olivenöl in einer großen Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Iberico-Koteletts in die Marinade einlegen; Fleisch und Marinade in einen großen Gefrierbeutel umfüllen für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank legen. Eine Stunde vor dem Grillen den Beutel aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch Zimmertemperatur annimmt und gleichmäßig gegart werden kann.

Grillgut bei ca. 150 °C ca. 10 Minuten lang grillen. Durch die prägnante Fettschicht bleibt das Kotelett schön saftig.

SAFTIGE GRILLPARTY!